



HAVERMOUT- PANNENKOEKJES

Voor ongeveer 4 personen

INGREDIËNTEN

- 75 g havermout
- 2 rijpe bananen
- een mespunt kaneel
- 2 theelepels bakpoeder
- 2 eieren
- 3-4 eetlepels halfvolle melk
- 2 eetlepels vloeibare margarine
- 200 g fruit (diepvries of iets vers, seizoensgebonden)



RECEPT

01

Doe de havermout in een hoge kom en mix met een staafmixer of blender de vlokken klein.





Breek de banaan in stukken en doe ze ook in de kom. Pureer opnieuw met de staafmixer of blender.

02

03

Voeg wat kaneel, het bakpoeder en de eieren toe en mix nog even verder. Voeg daarna de melk toe tot er je een dik beslag hebt.



Verwarm een beetje margarine in een pan met anti-aanbaklaag. Schep wat beslag in de pan en strijk glad. Bak de pannenkoekjes in ongeveer 6 minuten aan beide zijden gaar.

04

05

Was het fruit en laat het goed uitlekken. Verdeel de pannenkoekjes over 4 borden en schep het fruit er op.



Smullen maar! **SMAKELIJK!**

06